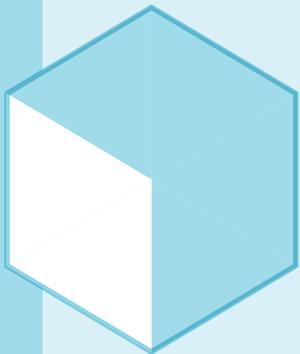




Actividades físicas y deportivas
CFGS Enseñanza y animación sociodeportiva

Anexo para Andalucía

Juegos y actividades físico-recreativas y de animación turística



Anexo para Andalucía



La Ley del Turismo de Andalucía

Un recurso económico y social de gran importancia en Andalucía es el turismo. Su repercusión en el sector de los servicios, tanto en volumen de renta como de empleo, ha convertido el turismo en una actividad clave para el desarrollo y el bienestar socioeconómico de Andalucía.

En los últimos años, el sector turístico andaluz se ha caracterizado por una gran competencia, la irrupción y extensión de las TIC, la globalización y algunos cambios en la clientela.

Cada vez más, son los propios clientes quienes se informan, a menudo en las redes, sobre la oferta y los distintos destinos turísticos y organizan sus propios viajes, optando por experiencias enriquecedoras, originales y que tengan en cuenta cuestiones como la sostenibilidad y la responsabilidad.

Para dar respuesta a las nuevas necesidades y hacerlo con una calidad integral, tanto en los servicios como en los establecimientos y los destinos turísticos, la Junta de Andalucía aprobó la Ley del Turismo de Andalucía (Ley 13/2011, de 23 de diciembre) (LTA), cuyo objetivo final es ordenar, planificar y promocionar el turismo sostenible.

Las finalidades marcadas son:

- ▶ Impulsar el turismo sostenible como sector económico estratégico. (Doc. 1)
- ▶ Promocionar Andalucía como destino turístico, atendiendo a su realidad cultural, medioambiental, económica y social.
- ▶ Determinar las competencias turísticas de cada administración pública andaluza.
- ▶ Proteger los recursos turísticos para que sean sostenibles.
- ▶ Favorecer la profesionalización del sector, así como su calidad, innovación y sostenibilidad.
- ▶ Erradicar la competencia desleal y la clandestinidad en el turismo.
- ▶ Defender y proteger a las personas usuarias.
- ▶ Fomentar el turismo como herramienta de comunicación y conocimiento entre pueblos y culturas.
- ▶ Impulsar la accesibilidad universal a los recursos, información y servicios turísticos.

Es patente la importancia que se concede a los **recursos turísticos**.

Un **recurso turístico** es cualquier bien o manifestación diversa de la realidad física, geográfica, natural, social o cultural susceptible de generar flujos turísticos con repercusión en la situación económica de una colectividad.

Estos recursos turísticos constituyen una fuente inestimable para el diseño de actividades culturales de animación turística.

¡Tenlo en cuenta!

Existen otras normativas andaluzas que debes tener en cuenta a la hora de organizar actividades de animación. Por ejemplo, el Decreto 45/2000, de 31 de enero, sobre la organización de acampadas y campamentos juveniles en Andalucía marca la ratio entre responsables y participantes en función de su edad, así como la formación y la titulación necesarias para desempeñar cada función.

Documento 1. La Estrategia de Turismo Sostenible

Uno de los instrumentos previstos para impulsar el turismo sostenible es la Estrategia de Turismo Sostenible, un conjunto de medidas para implementar un sistema de planificación turística estratégica en Andalucía.

Dicha estrategia se concreta en dos iniciativas de medidas dinamizadoras y de fomento del turismo sostenible:

- ▶ **Turismo Sostenible**, para espacios de gran potencial turístico que tienen recursos patrimoniales naturales o culturales de interés.
- ▶ **Ciudades Turísticas**. Esta iniciativa es de dos tipos:
 - Para crear espacios turísticos en ciudades medias, incluidas las que han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.
 - Para establecer o consolidar rutas culturales o itinerarios turísticos en ciudades en las que existan recursos patrimoniales que permitan ofrecer productos turísticos naturales, culturales o monumentales de gran atractivo.

¡Tenlo en cuenta!

Algunos indicadores de sostenibilidad del turismo son la congestión de los espacios públicos y atractivos turísticos, la huella de carbono generada por los turistas (según la distancia que tienen que recorrer desde sus lugares de origen hasta el punto de destino), etc.

La cultura andaluza

Todos los pueblos desarrollan actividades, procedimientos, valores e ideas que transmiten por aprendizaje a las generaciones sucesivas. Es lo que se conoce como **cultura**, que es característica e identificativa del pueblo que la ha generado y que va modificándose y enriqueciéndose a lo largo del tiempo.

La **cultura andaluza** es el conjunto total de elementos materiales e inmateriales distintivos que caracterizan al pueblo andaluz.

Este conjunto comprende objetos cotidianos, ritos y tradiciones, construcciones, obras de arte, etc. Y presenta rasgos y componentes de los distintos pueblos y civilizaciones que han pasado por Andalucía desde la prehistoria: turdetanos, bastetanos, tartesios, romanos, visigodos, andalusíes, etc.

Esta riqueza cultural se suma a otros activos de la oferta turística de Andalucía, por lo que es un elemento importante a tener en cuenta en los programas de actividades de animación. Desde monumentos históricos a localidades singulares, pasando por fiestas y eventos de gran interés y manifestaciones religiosas y artísticas. Recursos culturales que pueden organizarse en rutas e itinerarios de interés cultural, medioambiental, deportivo, antropológico, etc.

El flamenco

En 2010, la Unesco incluyó el flamenco en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, reconociendo así la importancia cultural y la complejidad y riqueza de esta manifestación artística de tradición oral.

¡Tenlo en cuenta!

El 16 de noviembre se celebra el Día del Flamenco en Andalucía, recordando el día en el que fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. En esa fecha se celebran numerosas actividades relacionadas con el flamenco: espectáculos, exposiciones, charlas y conferencias, conciertos, etc.

¡Tenlo en cuenta!

El flamenco es muy popular en Japón, donde hay una gran cantidad de escuelas de flamenco. Tenlo en cuenta si las actividades se programan para un grupo con presencia de japoneses: el tema les interesará, pero quizá su conocimiento sobre el tema sea un reto porque se requiera un nivel más avanzado.

Origen

El flamenco, documentado desde el siglo XVIII, tiene un origen discutido, para el que se apuntan dos grandes teorías:

- ▶ Origen **musulmán**. Las modulaciones del canto flamenco podrían proceder de los cantos monocordes islámicos.
- ▶ Origen **indio**. El baile flamenco muestra vinculaciones con algunas danzas populares del subcontinente indio, lugar de procedencia del pueblo gitano.

A estos elementos se les unen otros que habían tenido presencia en Andalucía y que podrían haber seguido vigentes en algún modo en el momento de formación del flamenco, influyéndolo:

- ▶ Las melodías salmodiales judías.
- ▶ En el canto bizantino, adoptado en la liturgia religiosa y que presenta modulaciones semejantes a las del canto jondo.
- ▶ Las canciones populares mozárabes.

Elementos

El flamenco es un género musical con tres facetas distintas: el *cante*, el *baile* y el *toque*.

El cante

Es la base y el elemento a partir del que se desarrolló todo el arte flamenco, ya que el baile y los instrumentos se incorporaron posteriormente.

Sus características son variables, según el estilo (**palo**) interpretado, pero, en general, los distintos tipos de cante se suelen clasificar según el sentimiento que expresan:

- ▶ **Cante chico**. De temática amorosa o relacionada con la felicidad, es ligero y alegre. Por ejemplo, las bulerías y las alegrías.
- ▶ **Cante grande** o **jondo**. Las letras transmiten sentimientos más profundos, como los relacionados con la muerte o la angustia. Por ejemplo, las seguiriyas y las soleás.

Muchas veces, el cante es el elemento central de la expresión flamenca y el **cantaor** o la **cantaora** tiene todo el protagonismo, actuando en solitario o únicamente con el acompañamiento de un instrumento, generalmente la guitarra (**cante para adelante** o **p'adelante**). Pero otras, la importancia la toma el baile, que ocupa la parte delantera del escenario (**tablao**), y el canto acompaña desde atrás (**cante para atrás** o **p'atrás**).

En el cante, el elemento principal es, sin ningún tipo de duda, la voz, femenina o masculina, que varía en el timbre, la altura y la forma de interpretación de la canción.

Los tipos más destacados de voces son:

- ▶ **Afillá**, grave y ronca. Es especialmente adecuada para los cantos primitivos, como las tonás y las seguiriyas.
- ▶ **Redonda** o **flamenca**, dulce y que permite el virtuosismo.
- ▶ **Cantaora**, rítmica y flexible, se usa en cantes festeros, como bulerías, alegrías, jaleos y tangos.
- ▶ **Laína**, aguda y vibrante. Es apropiada para arabescos y ornamentaciones vocales, por lo que encaja con cantos como los verdiales, las malaqueñas, las tarantas, etc.
- ▶ **Natural, de pecho** o **gitana**, tiene rasgos de la *afillá* y de la redonda.
- ▶ **Falsete**, en la que los cantaores pueden alcanzar registros femeninos o infantiles. Encaja en los cantos de ida y vuelta (milongas, vidalitas, guajiras) y en algunas adaptaciones flamencas.

El baile

El baile flamenco se caracteriza por:

- ▶ La **expresión corporal**. Incluye el contoneo del cuerpo y los movimientos de los brazos, las manos y los dedos.
- ▶ El **ritmo del compás**, que se lleva con los pies. Se controla mediante tres grandes técnicas:
 - ▶ **Zapateado**. El movimiento de los pies genera sonidos rítmicos.
 - ▶ **Punteado**. Los pies describen un movimiento suave, con desplazamientos y rotaciones que muestran habilidad.
 - ▶ **Pateo**. Consiste en golpes enérgicos insistentes contra el suelo.

Los movimientos del **bailaor** o la **bailaora** están acordes con el sentimiento de la voz del cante y con la melodía de los instrumentos, ya que la función del baile es interpretar físicamente la letra de la canción.

Por este motivo, la estructura, los movimientos y la intensidad de la interpretación dependen del palo y es habitual que en una misma interpretación se combinen movimientos suaves y elegantes con giros vigorosos y taconeos intensos, según la parte de la pieza.

El toque

Aunque hay cantos que se interpretan *a capella*, lo más habitual es que se acompañen con la guitarra. Esta interpretación se denomina **toque** y varía en técnica, recursos y expresividad, en un amplio repertorio que abarca desde la pura sobriedad al virtuosismo y la exhibición de dominio.

¡Tenlo en cuenta!

Aunque la guitarra es el instrumento flamenco por excelencia, originalmente se utilizaban también instrumentos de cuerda frotada (como violines y bandurrias) y otros de pequeña percusión caseros (como cucharas y almirces). Actualmente, destacan las castañuelas y el cajón.

En el toque flamenco, los **tocaors** o **tocaoras** adoptan una postura distinta a la de los intérpretes de guitarra clásica. Generalmente se cruzan las piernas y la guitarra se apoya sobre la que queda por encima, con el mástil del instrumento casi paralelo al suelo.

También las técnicas que se usan son características del flamenco. Entre otras:

- ▶ La **colocación de la mano**. El pulgar se apoya sobre la tapa de la guitarra y el índice y el corazón, sobre la cuerda encima de la que se está tocando, lo que proporciona mayor potencia y sonoridad.
- ▶ El **picado**. El índice y el corazón ejecutan escalas a gran velocidad.
- ▶ El **rasgueo** o **rasgueado**. Uno o varios dedos de la mano dominante percuten sobre varias cuerdas mientras la otra mano marca el acorde.
- ▶ El **golpeo**. Uno de los dedos, habitualmente el corazón, percute la caja por debajo de las cuerdas.

- ▶ El **alzapúa**. El pulgar pulsa hacia abajo una cuerda e inmediatamente la vuelve a pulsar hacia arriba con la uña.
- ▶ El **trémolo**. Se repite la misma nota para transmitir tensión, emoción y lirismo.

Los palos

Un **palo** es un estilo tradicional de flamenco definida por unas características musicales únicas (**claves** o **modos**), una progresión armónica y un esquema rítmico (**compás**).

Cada palo está formado por una parte fija, en la que todas las personas que están interpretando la pieza van al compás, y otra parte variable, caracterizada por la improvisación.

Existen más de medio centenar de palos, agrupados tradicionalmente en cantes básicos, fandangos y derivados, y palos con influencias regionales o americanas, o bien por familias. Su clasificación, muy compleja, puede atender a distintos criterios:

- ▶ Según la **métrica musical**, que depende de los compases: métrica de 12 tiempos, métrica ternaria, métrica libre, etc.
- ▶ Según la **métrica de las coplas**: romance (3 o 4 versos octosílabos), seguidilla (3 o 4 versos pentasílabos y heptasílabos alternos, con rima en los pentasílabos) y fandango (5 versos heptasílabos u octosílabos con rima alterna).
- ▶ Según la **temática**: cantes artesanales (tonás, martinets, etc.), cantes camperos (de siembra, de siega, de trilla), nanas flamencas, etc.
- ▶ Según el **origen musical**: romances y seguidillas, fandangos, coplas y canciones andaluzas del siglo XVIII, cantos negros americanos, etc.
- ▶ Según la **procedencia geográfica**: cantes de Cádiz y los Puertos, cantes de Málaga, cantes de Levante y cantes de ida y vuelta.
- ▶ Según la **textura musical**: con acompañamiento instrumental o **a palo seco** (*a capella*).

Entre los palos más conocidos destacan las sevillanas, las bulerías, las soleás, las alegrías, las seguidillas, los fandangos y los tangos.

¡Tenlo en cuenta!

Fandangos y tangos existen en otras tradiciones musicales, por lo que es habitual referirse a fandangos *aflamencos* y tangos flamencos.

La gastronomía

La gastronomía andaluza es el resultado de las materias primas que proporcionan los distintos espacios naturales y climas, que van del mediterráneo al subtropical y el desértico, pasando por la alta montaña. Por este motivo, aunque forma parte plenamente de la dieta mediterránea (con uso abundante del aceite de oliva, los frutos secos, el pescado, la fruta y las verduras y hortalizas), varía enormemente entre la costa y el interior. (Doc. 2)

Documento 2. Platos típicos

Algunos platos típicos de cada una de las provincias andaluzas son:

- ▶ Almería: sopa de Almería, andrajos, migas, gurullos con conejo, gazpacho cortijero, maldira, talbina.
- ▶ Cádiz: abajao, piriñaca, papas con choco, papas aliñás, puchero jerezado, atún encebollado, ortiguillas, almejas a la marinera, tortilla de camarones, poleá, pan de Cádiz.
- ▶ Córdoba: flamenquines, migas, revuelto cordobés, salmorejo, arroz con bacalao, churrasco cordobés con salsas árabes.
- ▶ Granada: ajoblanco, migas de harina, remoión, andrajos, habas con jamón, tortilla del Sacromonte, remoión granadino, espetos de sardinas, pionono.
- ▶ Huelva: albóndigas de choco, mojama de atún, bacalao a la romana, atún encebollado, caldereta del Condado.
- ▶ Jaén: andrajos, guilindorro, galianos, carne de monte en adobo, ajo harina.
- ▶ Málaga: ajoblanco, gazpachuelo, migas, menestra a la rondeña, ensalada malagueña, maimones, fritura malagueña, plato de los montes, porra antequerana, yemas del Tajo.
- ▶ Sevilla: espinacas con garbanzos, conejo al vino, ternera sevillana, huevos a la flamenca, caracoles, mostachones, entornaos.

Además, la gastronomía de Andalucía refleja la influencia de la cocina andalusí, especialmente en los dulces, con un gran uso de las almendras y la miel.

El abanico de productos y elaboraciones de gran calidad es amplísimo, como lo atestiguan las denominaciones de calidad diferenciada que muchos reciben, y pueden ser excelentes recursos para actividades culturales. (Doc. 3)



Documento 3. Denominaciones de calidad diferenciada

Algunos productos alimentarios destacan de manera especial por su calidad y por características que los singularizan y los diferencian de otros del mismo tipo: su origen geográfico, el método de elaboración, su tipicidad, etc.

Para identificarlos y protegerlos se han creado distintas denominaciones de calidad diferenciada:

- ▶ **Denominación de Origen Protegida (DOP).** En el caso del vino, se diferencian cuatro niveles de calidad:
 - **Vino de Calidad con Indicación Geográfica (VC).**
 - **Denominación de Origen (DO).**
 - **Denominación de Origen Calificada (DOC).**
 - **Vino de Pago (VP).**
- ▶ **Indicación Geográfica Protegida (IGP).** Los vinos amparados por IGP se designan con el apelativo **Vino de la Tierra (VT).**
- ▶ **Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG),** para alimentos con características específicas derivadas del método de elaboración.
- ▶ **Producción Ecológica,** para productos elaborados de manera respetuosa con el medio ambiente.
- ▶ **Producción Integrada,** también para elaboraciones respetuosas y sostenibles.
- ▶ **Calidad Certificada,** para bebidas y alimentos andaluces que ostentan alguno de los distintivos anteriores y cumplen requisitos adicionales o más estrictos que los que la normativa indica.

Las denominaciones de calidad reconocidas en Andalucía actualmente son:

- ▶ **Aceite de oliva:** DOP Sierra de Cádiz (Cádiz), DOP Baena, DOP Montoro-Adamuz, DOP Priego de Córdoba y DOP Aceite de Lucena (Córdoba), DOP Poniente de Granada y DOP Montes de Granada (Granada), DOP Sierra de Cazorla, DOP Sierra Mágina y DOP Sierra de Segura (Jaén), DOP Antequera (Málaga) y DOP Estepa (Sevilla).
- ▶ **Vegetales:** DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, IGP Espárrago de Huértor-Tajar, IGP Tomate de La Cañada-Níjar, DOP Aceituna Aloreña de Málaga, IGP Garbanzo de Escacena, DOP Pasas de Málaga
- ▶ **Carne:** IGP Cordero Segureño (cordero de las sierras de Segura y La Sagra).
- ▶ **Jamones y paletas:** DOP Jabugo, DOP Los Pedroches, IGP Jamón de Trevélez, IGP Jamón de Serón, ETG Jamón Serrano.
- ▶ **Panadería y repostería:** IGP Alfajor de Medina Sidonia, IGP Mantecados de Estepa, IGP Polvorones de Estepa, IGP Pan de Alfacar, ETG Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta.
- ▶ **Pescado:** IGP Caballa de Andalucía, IGP Melva de Andalucía, IGP Mojama de Barbate, IGP Mojama de Isla Cristina.
- ▶ **Vino:** DO Condado de Huelva, DO Jerez-Xérès-Sherry, DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, DO Málaga, DO Sierras de Málaga, DO Montilla-Moriles, DO Granada, VC de Lebrija, VC de Granada, VT Altiplano de Sierra Nevada, VT Bailén, VT Cádiz, VT Córdoba, VT Cumbres del Guadalfeo, VT Desierto de Almería, VT Laderas del Genil, VT Lájara-Alpujarra, VT Los Palacios, VT Norte de Almería, VT Ribera del Andarax, VT Sierra Norte de Sevilla, ST Sierra Sur de Jaén, VT Sierras de Las Estancias y Los Filabres, VT Torroperogil, VT Villaviciosa de Córdoba.
- ▶ **Vino aromatizado:** DO Vino Naranja del Condado de Huelva.
- ▶ **Vinagre:** DO Vinagre del Condado de Huelva, DO Vinagre de Jerez, DO Vinagre de Montilla-Moriles.
- ▶ **Bebidas espirituosas:** IGP Brandy de Jerez.
- ▶ **Otros productos:** DOP Miel de Granada, ETG Leche Certificada de Granja.

A continuación, veremos tres de los productos estrella que merecen una atención especial: el *aceite de oliva*, el *jamón* y el *queso*.

El aceite de oliva

En Andalucía, cerca de un millón y medio de hectáreas están dedicadas al cultivo del olivar, de distintas variedades: arbequina, verdial, lechín, picual, hojiblanca, picuda, etc. Esto la convierte en la región que más aceite de oliva produce en el mundo. Una producción en la que destaca la provincia de Jaén.

El aceite de oliva es un elemento imprescindible en su gastronomía, en la que la fritura es una técnica característica, pero también para aliñar verduras y elaborar preparaciones como el gazpacho, el salmorejo o la porra.

Entre todas las variedades de aceite de oliva destaca el **aceite de oliva virgen extra** (AOVE), procedente de aceitunas recogidas directamente del olivo en el momento de maduración óptima.

El proceso de elaboración es muy exigente para obtener un producto de la máxima calidad:

1. Recolección de las aceitunas.
2. Extracción del líquido en un plazo máximo de 48 horas, proceso totalmente natural, sin tratamientos químicos ni aditivos.
3. Almacenaje en bodega, en depósitos de materiales que no alteren las propiedades del aceite.

Algunas actividades culturales posibles en torno al AOVE y su elaboración son:

- ▶ Visitas a olivares, especialmente durante la recolección de la aceituna.
- ▶ Visitas a almazaras para conocer el proceso de extracción, almacenamiento y envasado.
- ▶ Visitas a museos y centros de interpretación dedicados a la cultura del aceite de oliva, como el Museo de la Cultura del Olivo (Baeza), el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite (Úbeda), Terra Oleum. Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad (Jaén), el Museo del Aceite de Oliva (Alcalá la Real), etc.
- ▶ Catas de aceite, para diferenciar los sabores, aromas, colores y propiedades de las distintas variedades.

- ▶ Jornadas gastronómicas y talleres de cocina alrededor del aceite de oliva.
- ▶ Feria Expoliva, en Jaén, de carácter bienal y dedicada a este producto.

El jamón

La legislación diferencia tres clases de jamón según su calidad:

- ▶ **Jamón curado.** Es la calidad comercial básica.
- ▶ **Jamón serrano.** Es una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) reconocida por la Unión Europea. Proceden de cerdos de raza blanca criados con cereales.
- ▶ **Jamón ibérico.** Está elaborado con cerdos de raza ibérica criados en libertad en dehesas, donde se alimentan de bellotas.

Para que un cerdo sea considerado ibérico, la legislación requiere que su pureza de raza sea al menos del 50%, siempre procedente de una madre 100% ibérica.

Ya en época romana, en Andalucía se salaban y dejaban madurar partes del cerdo, especialmente las patas.

Esta tradición ha evolucionado y en la actualidad la producción de jamones de calidad sigue un largo proceso, total o prácticamente artesanal:

1. **Crianza** de los cerdos ibéricos.
2. **Matanza** y despiece.
3. **Salazón.** La sal deshidrata la carne, lo que permite una conservación adecuada. La duración del tiempo de salazón depende del peso de la pieza.
4. **Asentamiento.** El objetivo es una distribución uniforme de la pieza. La duración depende aquí de la cantidad de grasa de la pieza, pero es superior al mes.
5. **Secado**, en un secadero natural, para que la grasa se distribuya uniformemente en el tejido muscular y el jamón empiece a adquirir sabor y aroma. También esta etapa supera ampliamente el mes de duración.
6. **Maduración**, en bodega. Esta parte del proceso puede durar hasta 36 meses.

Algunas actividades culturales con el jamón como eje pueden ser:

- ▶ *Tours* guiados a bodegas de jamón.
- ▶ Clases magistrales sobre el corte de una pata de jamón.
- ▶ Degustaciones de jamón, combinadas o no con catas de vino y talleres de maridaje.
- ▶ Rutas por las dehesas.
- ▶ Rutas por municipios vinculados a la producción de jamones ibéricos, como Aracena, Santa Olla de Cala y Jabugo.
- ▶ Visitas guiadas a secaderos y bodegas de jamones.
- ▶ Visita al Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico. Museo del Jamón, de Aracena (Huelva).

¡Tenlo en cuenta!

Aunque se suele hablar de forma genérica de jamón, de las patas del cerdo se obtienen dos productos distintos:

- ▶ **Paleta** o **paletilla**. Procede de las patas delanteras, que tienen menos carne y más pegada al hueso, por lo que el sabor es más intenso.
- ▶ **Jamón**. Procede de las patas traseras, más grandes y carnosas, y el sabor es más suave.

La diferencia de precio entre ambos productos no se debe a la mayor calidad del jamón, sino que atiende a otras razones. Por ejemplo, el tiempo de curación requerido por cada pieza. Al ser de menor tamaño y peso, las paletas necesitan menos tiempo para alcanzar su punto óptimo.

El queso

Aunque también se encuentran quesos de vaca, la mayoría de quesos de Andalucía están elaborados con leche de oveja o de cabra, en muchos casos de razas autóctonas: ovejas segureñas y merinas y cabras malagueñas, blancas andaluzas, floridas, murciano-granadinas, negras serranas y payoyas. No en vano la mayoría de leche de cabra en España procede de Andalucía, especialmente de la provincia de Málaga.

La singularidad de la leche usada y las distintas técnicas de elaboración artesana, transmitidas de generación en generación, ofrecen quesos de gran calidad y de aroma, textura y sabor variados. Así, se encuentran quesos cremosos, suaves, grasos, curados en pimentón, rebozados con hierbas aromáticas, conservados en aceite de oliva, etc.

Algunas actividades culturales con el queso como motivación pueden ser:

- ▶ Degustaciones de quesos, también maridadas con vinos.
- ▶ Visitas a productores tradicionales y a queserías.
- ▶ Talleres de elaboración de quesos.
- ▶ Rutas por pueblos destacados en la producción quesera.
- ▶ Visita al Museo y Centro de Interpretación del Queso El Bosqueño, en El Bosque (Cádiz), en el Parque Natural Sierra de Grazalema.
- ▶ Visitas a eventos dedicados al queso: Feria del Queso de Almería, Feria del Queso Artesanal de Andalucía, en Villaluenga del Rosario (Cádiz), Fiesta del Queso de Zuheros y Feria del Queso de Baena (Córdoba), Mercado Artesano del Queso de Aracena (Huelva), Muestra de Quesos Tradicionales de Alcalá La Real (Jaén), Mercado del Queso Artesano de Teba (Málaga)...



Altamar

www.altamar.es